Manual de Usuario

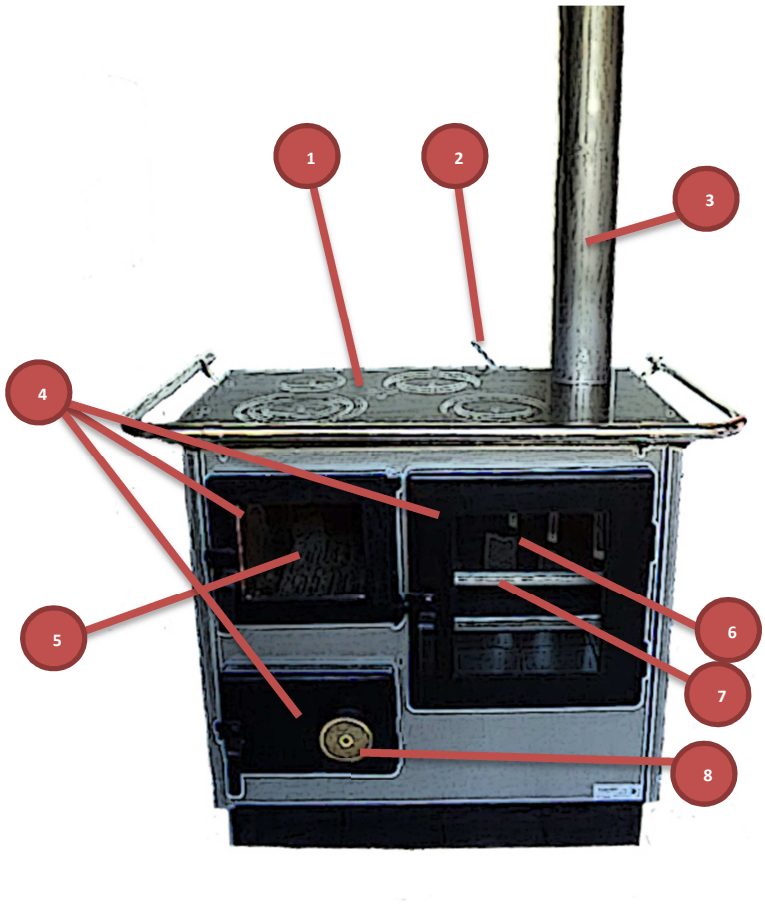
Cocina a Combustión Lenta W.T.

FÁBRICA DE CALEFACTORES, COCINAS Y HORNOS ARTESANALES W.T.

Fábrica de Calefactores, Cocinas y Hornos artesanales WT (Manual Del Usuario)

Enhorabuena, usted ha adquirido uno de nuestros productos WT. Ante todo queremos agradecerle su preferencia, pues su adquisición es un producto de primera calidad que ha sido diseñado y pensado para su satisfacción. A continuación se presentará un instructivo que le ayudará a familiarizarse con el producto y su funcionamiento.

Características de la Cocina:



(EL MODELO Y LAS PARTES DE LA COCINA PUEDEN VARIAR)

1. Cubierta de fierro fundido (nacional) de un plato, desmontable o cuatro platos (opcional)
2. Tiraje.
3. Tubos.
4. Puertas del Horno, Fogón y Cenicero.
5. Vidrio termocerámico alemán.
6. Horno de la cocina (acero inoxidable o enlozado con bandejas de acero inoxidables o enlozadas).

7. Vidrio templado de alta temperatura.
8. Regulador de Oxigeno

Instalación:

Si ha decidido instalar la cocina por sus propios medios o ha contado con el servicio técnico de WT, a continuación se indican los pasos para instalar su producto.

I. La distancia recomendada entre el producto y cualquier pared circundante debe ser de al menos 25 cm, si por alguna razón técnica no se pudiera respetar esta norma, o existiera material inflamable alrededor, las paredes deben aislarse. (Consulte por nuestro kit de aislamiento)

II. Para mantener las condiciones de calefacción y temperatura óptimas del producto, deberá tener los tubos de escape de los gases de combustión en posición vertical. Si por razones técnicas no se pudiera respetar esta norma, sólo se recomienda utilizar juegos de codo de 135°.

III. La instalación de tubos debe sobrepasar al menos 60 cm, la cumbrera de la casa (la parte más alta). [en zonas ventosas se recomienda fijar con sistema tensores los tubos, a fin de prevenir accidentes]

IV. Los tubos deben estar debidamente aislados de vigas u objetos inflamables, pues esto podría suponer incendios u otros eventos similares.

Advertencia: La cocina a leña podría dañar el piso de su cocina (donde esté instalada), dependiendo del material de este. Se recomienda aislar la zona. (Consulte por nuestro kit de aislamiento)

Encendido de la cocina:

a) Considere que el primer encendido de su producto, es distinto a los demás. En primera instancia la pintura debe fijarse permanentemente al metal, esto emitirá un olor muy desagradable y posiblemente humo en algunas partes de la cocina. Se recomienda enérgicamente ventilar la habitación durante este proceso hasta que el olor haya desaparecido por completo. Además de esto el primer encendido debe ser lento, para templar la cubierta de la cocina y evitar posibles fracturas en su estructura.

b) El encendido debe realizarse con papel corrugado o cartón (nunca utilice plásticos o combustibles tales como parafina, bencina u otros). Alrededor de esto utilice astillas o ramas secas para encender. Cierre la puerta del fogón, abra el tiraje y el control de aire en su totalidad.

c) Cuando considere que el fuego está pujante, entonces cargue la recamara con leña seca y de tamaño moderado. Regule la temperatura y el consumo de leña con el paso de oxígeno. Ubicado en el cenicero.

Mantención y limpieza de la cocina:

Advertencia: La cocina a combustión lenta es un aparato peligroso que puede producir quemaduras graves. No permita que niños y menores manipulen la cocina o jueguen cerca de ella.

- ✓ Para limpiar la cocina debe asegurarse que esta no se encuentra en funcionamiento y posee una temperatura adecuada para el proceso (fría).
- ✓ El horno de las cocinas WT está hecho o de Acero Inoxidable o enlozado completo, para mantener las condiciones de higiene y sanidad necesarias en sus alimentos. De esta forma se recomienda limpiar el horno con desengrasante y un paño o esponja (nunca utilice virutilla u otro elemento que pueda rayar la superficie)
- ✓ La limpieza de las puertas y los vidrios tienen la misma indicación de limpieza. Para su comodidad, puede desmontar las puertas.
- ✓ Desmonte la cubierta y la cámara de limpieza en el horno, para eliminar suciedad o residuos producidos por la combustión. Utilice herramientas de limpieza adecuadas (palas de cocina)
- ✓ **Limpieza de los ductos**:
    1. Se Incita a realizar este mantenimiento **al menos una vez por temporada** (dependiendo del uso).
    2. La cocina no debe de estar en funcionamiento y todas las partes de esta deben estar frías (incluso los tubos) para realizar este procedimiento.
    3. Deberá retirar el gorro de la instalación (exterior de la casa)
    4. Introducir un **limpiador de tubo**, en el extremo de arriba y describir todo el proceso.
    5. Repita el procedimiento anterior cuantas veces sea necesario hasta que la creosota haya disminuido considerablemente.
    6. Retire la cubierta desmontable y la bandeja de limpieza del horno y vacíe las cavidades, eliminando los residuos.
    7. Vuelva a sellar todos los compartimientos abiertos y vuelva a poner el gorro en su posición original.
    8. **Se recomienda utilizar un servicio técnico autorizado para esta función, pues la mala aplicación de los pasos anteriormente descritos puede producir desde fallas en el funcionamiento hasta incendios.**

Advertencia: *No utilice ningún tipo de detergente abrasivo o productos corrosivos para la limpieza de las partes de la cocina.*

Advertencia: *La falta de limpieza en los ductos de aire y gases puede producir incendios.*

Advertencia: *Ventile la habitación durante el procedimiento de limpieza de los tubos.*

Precauciones de operación y funcionamiento:

- Utilice siempre leña seca. La leña seca tiene un mejor rendimiento y produce menos residuos (Creosota).
- Una vez encendida la cocina preocúpese de los pasos de oxígeno y tiraje de esta. Cargue el fogón con leña, si está cocinando, preocúpese que este siempre tenga llama.
- Para regular la temperatura de la cocina utilice sólo el regulador de oxígeno de su cocina WT.

- Solo manipule la cocina desde las partes de agarre de esta (manillas y barandas) con la protección adecuada.
- Realice la mantención de los ductos de aire y cañones con frecuencia para evitar la inflamación de los tubos y no se produzcan incendios. Mantenga siempre en buen estado sus tubos y cámbielos en caso de ser necesarios.
- Si nota grietas o separación de los tubos. Solicite asistencia técnica inmediata.
- De producirse el fenómeno de inflamación de los tubos siga las siguientes instrucciones.
    1. No abrir la puerta del Fogón ni desmonte la cubierta. El hacerlo podría hacer que aumentara la combustión al entrar más oxigeno)
    2. Cierre el paso de oxígeno en el regulador en su totalidad.
    3. Si ve que la inflamación no cesa, llame a bomberos.
    4. Luego de contenido el peligro y una vez que el fuego ha desaparecido en su totalidad, espere a que todo el material se encuentre totalmente frio. En ese momento (y no antes) lleve a cabo una inspección, para determinar daños.

La inflamación de los tubos *es un fenómeno producido por la mala mantención de estos. Al acumularse creosota (residuos derivados de la combustión) Estos producen un bloqueo del paso natural del humo, calentándose los tubos y produciendo que este material se inflame. Los tubos se pondrán rojos y es posible que se vean llamas desde los tubos.*

    5. No utilice la cocina hasta haber sido evaluada por un servicio técnico autorizado, el hacerlo podría producir un evento similar o peor.
- Respete las normas de funcionamiento y mantención, así como las normas de instalación anteriormente descritas. Sólo así disminuirá el riesgo de accidentes e incendios.
- **No utilice nunca combustibles inflamables para encender la cocina.**
- Los cañones deben ser WT. O en su defecto una calidad similar.
- No mantenga productos o elementos que puedan combustionar cerca de la cocina. (papeles, combustibles, telas, cortinas, plásticos, etc.)
- No opere la cocina con la cubierta desmontada o la puerta del fogón abierta. Preocúpese de que todas las compuertas y sellos estén cerrados en todo momento.
- Cuando recargue la cámara de leña, recuerde que esta no debe estar con fuego muy intenso.
- Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas.
- **Ante cualquier duda o consulta, revise el manual o comuníquese con nuestro centro de asistencia.**

Centro de asistencia:

Teléfono: 85828469 (Celular Movistar)

Página Web: http://empresawt.wordpress.com/

E-mail: calefactores.wt@gmail.com